Café gourmand Printanier
Pour !20 desserts



1. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : PÂTE SUCRÉE***

   50 g de beurre pommade
   50 g de sucre glace
   20 g d'œufs entiers
   4 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
   100 g de farine

   Au batteur, à l'aide de la feuille à vitesse lente, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais pour au minimum 2 heures. Étaler la pâte à 2.5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des mini moules de 3 cm de ⌀. Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte. Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. (Cuisson à adapter à votre matériel). Débarrasser sur grille.

2. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC ET MENTHE***

   250 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
   5 g de feuilles de menthe fraîche

Chauffer si nécessaire le Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Ajouter les feuilles de menthe finement ciselées. L'étaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réserver au frais. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 2.5 cm de ⌀ de croustillant chocolat blanc et menthe. Les débarrasser sur plaque couverte de papier cuisson et réserver au frais.

3. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CRÉMEUX AU CITRON VERT***

425 g de crème liquide à 35 % de M.G.
75 g de jus de citron vert
100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Sur une plaque déposer des moules demi-sphères en silicone de 30 mm de ⌀. Dans une casserole, porter la crème liquide et le jus de citron vert à ébulilition. Retirer la casserole du feu, puis ajouter la préparation pour crémeux chocolat blanc au mélange de crème et de citron vert. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. A l'aide d'un fouet, débuller le mélange si besoin puis dresser immédiatement dans les moules. Garder un peu de crémeux au citron vert pour le dressage des tartelettes. Surgeler, puis démouler les demi-sphères. Réserver au congélateur.

4. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : GLAÇAGE MIROIR VERT***

250 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de colorant vert Sébalcé

Chauffer le glaçage à environ 50°C, puis ajouter le colorant vert. Démouler les demi-sphères surgelées sur une grille, puis les glacer. Remettre immédiatement au congélateur.

5. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : MONTAGE ET FINITION***

Déposer un disque de fourrage croquant au chocolat blanc et menthe dans les fonds de tartelette. Remplir de crémeux citron vert et lisser. Déposer de suite sur le dessus une demi-sphère surgelée glacée. Au moment de servir, déposer une petite feuille de menthe fraîche.

6. ***MINI PANNA COTTA ABRICOT***

475 g crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)
48 g sucre glace
12 g Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
30 g Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
30 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution. Répartir immédiatement le mélange dans les verrines puis placer au réfrigérateur quelques min jusqu'à gélification.

7. ***MINI PANNA COTTA ABRICOT : MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fourrage abricot sur les verrines et réserver à +4°C.

8. ***MINI CHOU VANILLE-PASSION : PÂTE À CHOUX***

35 g d'eau
35 g de lait
1 g de sel
3 g de sucre
35 g de beurre
35 g de farine
65 g d'œufs

Dans une casserole, chauffer à feu moyen l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Dès l'ébullition, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. A l'aide d'une spatule, mélanger vivement. Remettre sur le feu pour dessécher la pâte sans arrêter de mélanger. Dans la cuve du batteur, munie de la feuille, verser cette pâte, puis mélanger jusqu'à refroidir la pâte en dessous de 40°C. Ajouter les œufs un par un, en laissant la pâte l'absorber à chaque fois. Débarrasser et laisser reposer au frais, au minimum 2 heures, et idéalement une nuit. A l'aide d'une poche à douille unie, dresser des petits choux d'environ 10 g sur une plaque couverte de papier cuisson. Cuire 10 min à 190°C, puis baisser le four à 160°C et continuer la cuisson au minimum 15 min. Débarrasser les choux sur une grille. Laisser refroidir.

9. ***MINI CHOU VANILLE-PASSION : CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE D'ITALIE***

20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
25 cl de lait
25 g d'œuf entier
35 g de sucre
33 G DE Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle, puis après la cuisson, incorporer la pure pâte de noisette d'Italie. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

10. ***MINI CHOU VANILLE-PASSION : MONTAGE ET DRESSAGE***

Petits choux
Crème Pâtissière à la vanille Tahitensis
Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Garnir généreusement de crème pâtissière à la noisette d’Italie. Faire fondre le glaçage façon rocher chocolat au lait ou Chocolat Blanc à 40°C, puis tremper les choux. Laisser prendre le glaçage, réserver.